

# **Refren tortica**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Fil:**

- **8 dl mleka**
- **2 kesice želatina**
- **200 g šecera**
- **200 g krem šлага**

### **Podloga:**

- **200 g keksa**

## **Priprema**

Od 8 dl mleka odvojiti 1 dl staviti želatin da nabubri, ostatak prokuvati sa šecerom. Kada prokuva skloniti sa vatre, dodati želatin, izmešati da se istopi i kada se prohladi staviti u frižider da se stegne. Ne treba cekati da se stegne do kraja, treba da bude gustine meda. Umutiti šlag i dodavati kašiku po kašiku smese od želatina, mutiti mikserom stalno oko 15 minuta. U kalup ili u šerpu obloženu folijom reati malo mlekom pokvašen keks. Zatim sipati fil i ukrasiti po želji.

## **Savet**

Kad jednom probate morate ponovo.